



## Deux chefs de l'École Valrhona entrent en lice pour la 5<sup>ème</sup> saison de « Le Meilleur Pâtissier – Les Professionnels »

**Jérémy Aspa et Baptiste Sirand, chefs pâtissier formateurs à l'École Valrhona, participent à la nouvelle saison de "Le Meilleur Pâtissier - Les Professionnels" diffusée chaque jeudi à 21h10 sur M6 à partir du 23 juin.**

Les deux chefs intègrent le casting de l'émission diffusée prochainement, une belle opportunité de valoriser le savoir-faire de l'École Valrhona. Centre d'expertise du chocolat et avant tout lieu de rencontre, de transmission, de création et d'innovation d'où émergent les inspirations de demain, L'École Valrhona est une référence mondiale dans l'univers de la gastronomie sucrée.

Pour cette nouvelle promotion, Jérémy Aspa et Baptiste Sirand seront aux côtés de 6 autres binômes de pâtissiers parmi les plus talentueux de leur génération, soigneusement sélectionnés aux quatre coins de la France et formés auprès des plus grands.



Guillaume MIRAND/M6

Ils devront chaque semaine convaincre un jury d'exception composé de Cyril Lignac, Christelle Brua et Pierre Hermé et s'affronter au cours de deux épreuves inédites qui leur seront proposées par des invités prestigieux du monde de la pâtisserie : Sébastien Vauxion\*\*, Johanna Le Pape (Championne du Monde des arts sucrés), Quentin Bailly (Champion du Monde de pâtisserie), Patrick Roger, Christophe Renou....

Jérémy et Baptiste, « Les maestros du chocolat » mettront en œuvre tout le savoir-faire technique et créatif qu'ils ont acquis au sein de l'Ecole Valrhona pour séduire les papilles des chefs. Au programme des épreuves de cette saison : trompe-l'œil, gâteau alliant le dessert et le fromage, pièce artistique incroyable, gâteau en 8 textures ou encore expérience culinaire. Chaque épreuve exigera des candidats de nouvelles ressources pâtissières et toujours plus de talent pour monter jusqu'au sommet des arts sucrés !



Crédit photo : Stéphane de Bourgies

### Jérémie Aspa

Chef Pâtissier formateur à l'École Valrhona  
[Son compte Instagram](#)

Durant son apprentissage à Bordeaux, Jérémie se passionne pour la pâtisserie boutique. Multidiplômé en pâtisserie et chocolaterie, il continue son parcours chez Potel et Chabot en tant que responsable des petits fours. Il intègre en 2012 l'Ecole Valrhona Paris Versailles au côté de Thierry Bridron, puis l'Ecole Valrhona Tain l'Hermitage en qualité de Chef Pâtissier Formateur. Il a travaillé avec Christophe Renou pendant plus d'un an sur la compétition MOF qui a été un succès.



Crédit photo : Marianne Louge

### Baptiste Sirand

Chef Pâtissier formateur à l'École Valrhona  
[Son compte Instagram](#)

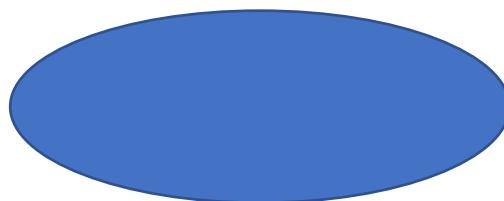
Baptiste Sirand a fait ses armes auprès de Jérôme Langillier (Champion du monde de Pâtisserie 2009) avant d'intégrer en 2013 le restaurant Anne-Sophie Pic à Valence. Trois ans plus tard, c'est aux côtés de Philippe Rigollot (Champion du monde de Pâtisserie 2005 et MOF Pâtissier 2007) à Annecy qu'il développera son savoir-faire en Pâtisserie boutique, et remporte le challenge Sensibilité Gourmande en 2017. L'année suivante, il intègre le restaurant 2 étoiles au Guide Michelin d'Anne-Sophie Pic au sein de l'hôtel Beau Rivage Palace à Lausanne. Il y exercera la fonction de Chef Pâtissier jusqu'en octobre 2019, date à laquelle Baptiste rejoint l'École Valrhona en tant que Chef Pâtissier Formateur.



### Virginie Lebigre

#### Pâtissière à l'École Valrhona

Autre candidate talentueuse de cette saison de « Le Meilleur Pâtissier – Les Professionnels » : Virginie Lebigre, en duo avec Julien Despaquis. A l'issue du concours, elle a rejoint l'École Valrhona pour renforcer son équipe en tant que Pâtissière.



## À propos de l'École Valrhona

L'École Valrhona est née il y a 32 ans de la volonté conjointe de Valrhona et de Frédéric Bau de transmettre un savoir-faire d'excellence et de révéler les talents des artisans du goût du monde entier. Cette transmission est une promesse d'apprentissage, de rencontres et d'enrichissement, qui prend vie grâce au réseau de l'École. Un réseau qui se déploie aux quatre coins du monde tout en garantissant à chacun·e un accompagnement et une expertise chocolat. Fidèles à l'esprit du campus de Tain l'Hermitage, lieu iconique pour toute une profession, les campus de l'École Valrhona se sont développés à Tokyo, Paris et Brooklyn. Des centres d'expertise, dédiés au meilleur du savoir-faire et de la créativité chocolatière, où les 35 chef·fe·s pâtissier·e·s de l'École Valrhona proposent des programmes de formation d'excellence, allant de l'initiation, au perfectionnement des gestes, et de techniques de précision. Ce sont des lieux de partage entre passionné·e·s de la matière chocolat, qui permettent à chacun.e de développer son talent, mais surtout, de s'enrichir au contact des autres, pour toujours repousser les limites de la créativité.